

Katte Vorspeisen

Begleitet mit unserem „Huusbrot“ von der Bäckerei Kast – **Bio-Qualität** und Schnittlauchdip

Sashimi von Tuna & schottischem Lachs	26
Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Shiso-Kresse, Frühlingszwiebeln, eingelegter Ingwer & grüner Papayasalat	
dazu ein Shot japanischer Sake + 4.-	
Schottischer Rauchlachs aus unserer Räucherboutique im Neckertal	26
Meerrettich-Crème fraîche, frittierte Kapern, Avocado & Toast	
Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise 🌾	26
Süßkartoffelpüree, eingelegte rote Zwiebeln, Koriander & Nacho Chips	
Schweizer Rindstatare mit Whisky angemacht	25 / 35
Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip, Eigelbcreme, Senfbutter & Toast	
Vitello Tonnato 🌾	26
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, cremige Thonsauce, frittierte Kapern, Olivencrumble & Schalotten	
Weisser Spargelsalat 🌾	19
Baumnuss-Sherry-Vinaigrette, Himbeergelee & geröstete Haselnüsse	
Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾	18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander	
dazu gebratene Riesencrevetten mit Teriyaki-Marinade & Furikakegewürz	28
dazu knusprig frittierter Bio-Tofu „Ensoy“ mit Mango-Chutney 🌾	22
Candela Salatbowle 🌾	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Haus- oder Balsamicodressing	

Suppen & warme Vorspeisen

Rieslingcremesuppe 🌾	16
weisse Spargeln & Bärlauchöl	
dazu Rauchlachsstreifen aus unserer Räucherboutique	19
Peperoni-Ananassuppe 🌾	15
wilde Paprika	
dazu Crevettenwürfel	18
Pikante Riesencrevetten «Chorizo» 🌾	28
fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer	
Pomodori-Ravioli an Proseccoschaum	23
Erbsencoulis & Trockentomatenöl	

Traditionell & International

Riesencrevetten mit Spaghetti alla Chitarra	43	
geräucherte Rahmsauce, Bohnen & Piment d'Espelette		
Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce 🌾	45	
Zitronen-Kartoffelpüree, Erbsencoulis & grünes Gemüse		
Pikante Riesencrevetten „Chorizo“	46	
Kartoffelgnocchi, fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer		
Rinds-Hackbraten an Rotweinsauce	42	
Kartoffelgratin & Saisongemüse		
Rosa gebratene Lammfilets an Himbeer-Bauernspeck-Jus 🌾	46	
Kartoffelgratin, Erbsencoulis & grünes Gemüse		
Kalbsfiletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 🌾	46	
Champignonsauce dazu Butter-Rösti		
Kalbsleberli 🌾	39	
Kräuter, Zwiebel, Portweinjus dazu Butter-Rösti		
Kalbsfiletschnitzel an Zitronensauce 🌾	47	
Mascarpone-Prosecco-Risotto & grünes Spargelgemüse		
Rosa gebratene Rindsfiletmedaillons dazu Café de Paris 🌾	300 g 64	200 g 54
Pommes Frites & Blattspinat an Knoblauch-Zwiebelbutter		
Rosa gebratene Rindsfiletmedaillons an Cognac-Senf-Rahmsauce „Diane“ 🌾	300 g 64	200 g 54
Kartoffelgratin & Saisongemüse		
Surf & Turf zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne 2 Riesencrevetten „provençale“ 🌾	+ 8	

🌾 = glutenfrei

Fleischdeklaration: Kalb: Schweiz Rindsfilet: Südamerika Lamm: Australien, Neuseeland Schwein: Schweiz

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte und über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Vegane Vorspeisen

Candela Salatbowle 🌾	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Balsamicodressing	
Weisser Spargelsalat 🌾	19
Baumnuß-Sherry-Vinaigrette, Himbeergelee & geröstete Haselnüsse	
Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾	18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander	
dazu knusprig frittierter Bio-Tofu „Ensoy“ mit Mango-Chutney 🌾	22
Peperoni-Ananassuppe 🌾	15
wilde Paprika	
Pomodori-Ravioli an Proseccoschaum	23
Erbsencoulis & Trockentomatenöl	

Vegane Hauptgerichte

Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu «Ensoy» aus Muolen 🌾	34
pikante, fruchtige Madrassauce, Saisongemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney	
Pomodori-Ravioli an Proseccoschaum	35
Erbsencoulis, grünes Gemüse & Trockentomatenöl	
Bio-Kartoffelgnocchi mit cremigem Ragout von Morcheln & verschiedenen Pilzen	34
Saisongemüse	

Vegetarische Vorspeisen

Candela Salatbowle 🌾	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Hausdressing- oder Balsamicodressing	
Weisser Spargelsalat 🌾	19
Baumnuß-Sherry-Vinaigrette, Himbeergelee & geröstete Haselnüsse	
Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾	18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander	
dazu knusprig frittierter Bio-Tofu „Ensoy“ mit Mango-Chutney	22
Rieslingcremesuppe	16
weisse Spargeln & Bärlauchöl	
Peperoni-Ananassuppe 🌾	15
wilde Paprika	
Pomodori-Ravioli an Proseccoschaum	23
Erbsencoulis & Trockentomatenöl	

Vegetarische Hauptgerichte

Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu «Ensoy» aus Muolen 🌾	34
pikante, fruchtige Madrassauce, Saisongemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney	
Pomodori-Ravioli an Proseccoschaum	35
Erbsencoulis, grünes Gemüse & Trockentomatenöl	
Taleggio im Knuspermantel	34
Mascarpone-Prosecco-Risotto & grünes Spargelgemüse	
Bio-Kartoffelgnocchi mit cremigem Ragout von Morcheln & verschiedenen Pilzen	34
Saisongemüse	

🌾 = glutenfrei